

日曜	主食	副食	主 な 材 料				おやつ	主な材料	
1 金	ごはん	魚の香味焼き 冷やっこ 浅漬け すいとん汁	カジキ 豆腐 きゃべつ 大根	長葱 小葱 きゅうり 人参 ごぼう	けずり節 人参 しめじ	人参 にら	小麦粉	ジャムパン するめ くだもの 牛乳	フランスパン いちごジャム 梨
2 土	土曜保育		そうめん スープ	小麦粉 きゃべつ	玉葱 人参			フランスパン くだもの 麦茶	梨
4 月	2色 ごはん	煮もの おひたし みそ汁	鶏ひき肉 高野豆腐 きゃべつ かぶ	生姜 人参 小松菜 玉葱	人参 昆布 人参 人参	いんげん かぶの葉		ポテトフライ 小魚 くだもの 牛乳	じゃが芋 パン粉 小麦粉 梨
5 火	そうめん	煮もの バンバンジー-サラダ つけ汁	ごぼう ササミ トマト なす	人参 もやし 生姜 玉葱	小女子 きゅうり 練りごま 人参	オクラ		おにぎり 酢昆布 くだもの 麦茶	米 十五穀米 昆布 酢 しょうゆ 梨
6 水	ごはん	肉じゃが しらす和え みそ汁	豚小間肉 人参 きゃべつ 豆腐	じゃが芋 白滝 小松菜 玉葱	いんげん 人参 わかめ	しらす		にらせんべい かわはぎ くだもの 牛乳	小麦粉 にら みそ 梨
7 木	ごはん	魚のみそ焼き なすときゅうりの生姜炒め 磯香和え すまし汁	ホキ なす きゃべつ 冬瓜	みそ きゅうり 小松菜 玉葱	にんにく 生姜 人参 にら	焼きのり 人参		大根もち 昆布 くだもの 牛乳	大根 上新粉 長葱 梨
8 金	人参 ごはん	ピーマンの肉詰め 浅漬け みそ汁	人参 ピーマン きゃべつ チンゲン菜	しょうゆ 豚ひき肉 きゅうり 玉葱	玉葱 人参 人参 えのき	おから		黒ごまパン 小魚 くだもの 牛乳	フランスパン 黒ごまペースト 梨
9 土	前期総括職員会議 土曜保育		そうめん スープ	小麦粉 きゃべつ	玉葱 人参			フランスパン くだもの 麦茶	梨
11 月	ごはん	松風焼き きゃべつ さつま芋サラダ みそ汁	鶏ひき肉 きゃべつ さつま芋 冬瓜	玉葱 きゅうり 小松菜	人参 人参 人参	みそ 豆乳 酢 ごま		きな粉マカロニ かみかみ和え くだもの 牛乳	マカロニ きな粉 するめ きゅうり 人参 梨
12 火	ごはん	焼魚 じゃが芋のソテー 酢みそ和え 五目汁	生鮭 じゃが芋 きゃべつ 大根	ピーマン わかめ 玉葱	人参 人参 人参	やきふ 油あげ		お好み焼き 昆布 くだもの 牛乳	小麦粉 きゃべつ 長葱 梨
13 水	子ども秋探し遠足		そうめん スープ	小麦粉 きゃべつ	玉葱 人参			フランスパン かわはぎ くだもの 牛乳	梨
14 木	うどん	天ぷら おひたし 肉スープ	さつま芋 / きゃべつ 豚小間肉	玉葱 小松菜 ごぼう	人参 人参 人参	ピーマン 人参 小葱	小女子	おにぎり 酢大根 くだもの 麦茶	米 塩 焼きのり 大根 酢 しょうゆ 梨

※献立は変更になる場合もあります。

9月1日は「防災の日」です。

1923年9月1日に、関東大震災が発生しました。この時期には台風も多いことから、9月1日が「防災の日」として制定されました。

備蓄できる小麦粉を使用して汁までおいしい野菜たっぷりのすいとん汁は、災害時の炊き出しに適しているといわれています。すいとん汁は、野菜の入ったスープに小麦粉を少量の水とこねた生地をちぎって入れた栄養たっぷりの汁ものです。

●13日(水) 子ども秋探し遠足・給食研究日のため
お弁当となります。



当日の朝に作り、しっかり加熱して冷ましてから詰めましょう。保冷剤を入れてください。



ミニトマトやぶどうなどの大きさのものは、4分の1以下に切ってください。のどにつまる危険性があるからです。

お預かりしている園児の中には、食物アレルギーのあるお子さんがいます。お弁当の際には、食物アレルギーのことなどわからず、子ども同士で美味しそうなおかずを見て、「わけっこしようよ！」などとお友だちとあげっこをしてしまうことも考えられます。アナフィラキシーショック等を起こすと大変危険です。お弁当を持参する際には卵や乳製品などは避けて頂きますようよろしくお願い致します。